



IL GRIFONE

Ristorante fine dining

MENÙ DEGUSTAZIONE

Mare

Un percorso degustativo in cui terra e acqua si fondono e il mondo vegetale raggiunge il massimo della propria espressione creativa nell'abbinamento con il pesce

Seppie e piselli
Tortelli borragine e granchio blu
Ventresca in verde
Fragoline di bosco e asparagi

€ 85

Terra

Omaggio alle nostre terre, questo menu trae ispirazione e celebra le suggestioni della natura e del territorio che ci circonda

Mora Romagnola e albicocche fermentate
Sugo della domenica
Pernice rossa
Pistacchio e mango

€ 85

100% Vegetale

Il gusto della nostra anima green più autentica, che valorizza le materie prime e le naturali proprietà di ciascun ingrediente, per una cucina etica e genuina

Questo non è un foie gras
Risotto alle erbe spontanee
Carciofo alla brace
Pavlova al pepe di Sichuan

€ 80

Degustazione di 7 portate al buio

€ 100



IL GRIFONE

Ristorante fine dining

TASTING MENU

Sea

A journey of taste where land and water merge, and the plant kingdom reaches the highest creative expression combining fish dishes

*Squid and peas
Borage tortelli pasta and blue crab
Tuna belly in green
Wild strawberries and asparagus*

€ 85

Land

A tribute to our land, drawing inspiration from nature, and celebrating the suggestive surrounding terroir

*Mora Romagnola and fermented apricots
Sunday sauce
Red partridge
Pistachio and mango*

€ 85

100% Vegetal

The taste of our most authentic green soul, promoting raw materials and the natural properties of each ingredient, for a genuine cuisine

*This is not a foie gras
Wild herb risotto
Grilled artichoke
Sichuan pepper Pavlova*

€ 80

Blind tasting of 7 courses

€ 100

ANTIPASTI

| | |
|---|------|
| SGOMBRO, MANDORLE E CAVIALE kefir di mandorle, drangoncello e alghe in carpione D H N | € 26 |
| SEPIE E PISELLI Miso e acqua distillata di bucce di piselli P D | € 26 |
| QUESTO NON È UN FOIE GRAS frutta secca, chutney di fichi, radicchio e stridoli A C E H N L | € 22 |
| ANIMELLE E FINOCCHI jus di cipolla bruciata e zabaione al Metodo Classico C F N G | € 26 |
| MORA ROMAGNOLA E ALBICOCHE FERMENTATE lombo marinato, erbe selvatiche, nocciole e gelato alla cipolla di Tropea H N | € 24 |

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.

STARTERS

| | |
|--|------|
| MACKEREL, ALMONDS AND CAVIAR almond kefir, tarragon, and vinegar marinated D H N | € 26 |
| SQUID AND PEAS Miso and pea skin distilled water P D | € 26 |
| THIS IS NOT A FOIE GRAS dried fruit, fig chutney, radicchio and shrill A C E H N L | € 22 |
| SWEETBREADS AND FENNELS burnt onion jus and Metodo Classico wine eggnog C F N G | € 26 |
| MORA ROMAGNOLA AND FERMENTED APRICOTS marinated loin, wild herbs, hazelnuts and Tropea onion ice cream H N | € 24 |

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.

PRIMI PIATTI

| | |
|--|------|
| GNOCCHI SOFFIATI rapa rossa, verdure primaverili e guanciale croccante A C G I | € 30 |
| RISOTTO ALLE ERBE SPONTANEE vegetali di mare e limone nero F I N | € 26 |
| CAROTA, CAROTA, CAROTA spaghetto di lino all'estratto di carota, bottarga di spigola affumicata e foglia d'ostrica A D | € 28 |
| TORTELLI BORRAGINE E GRANCHIO BLU ricotta di capra e frutto del capperone A B C D G I N | € 28 |
| SUGO DELLA DOMENICA ravioli, pecorino e passata di pomodoro A G C N I | € 28 |

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.

FIRST COURSES

| | |
|---|------|
| PUFFED GNOCCHI red turnip, spring vegetables and crispy guanciale bacon A C G I | € 30 |
| WILD HERB RISOTTO sea vegetables and black lemon F I N | € 26 |
| CARROT, CARROT, CARROT linsered spaghetti pasta with carrot extract, smoked sea bass roe and oyster plant A D | € 28 |
| BORAGE TORTELLI PASTA AND BLUE CRAB goats cheese ricotta and caper fruit A B C D G I N | € 28 |
| SUNDAY SAUCE ravioli, sheeps cheese and tomato puree A G C N I | € 28 |

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



IL GRIFONE

Ristorante fine dining

SECONDI PIATTI

| | |
|--|------|
| VENTRESCA IN VERDE | € 36 |
| cotta alla brace, crescione, spugnole e sapori orientali | |
| D F I N A | |
| MERLUZZO DEL MEDITERRANEO ARROSTO | € 36 |
| peperone crusco, tubetti croccanti, alloro, limone e fagioli risina | |
| D F I G A | |
| CARCIOFO ALLA BRACE | € 32 |
| menta e croccante alla giudia | |
| N | |
| COSTINA DI WAGYU | € 36 |
| asparagi, purè di patate all'olio EVO, jus di sedano e mela verde | |
| G I L N | |
| PERNICE ROSSA | € 38 |
| petto e coscia, maionese d'ostrica, cipolla caramellata e bietola variegata | |
| D G H I F L N | |

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



IL GRIFONE

Ristorante fine dining

SECOND COURSES

| | |
|--|------|
| TUNA BELLY IN GREEN | € 36 |
| barbecued, watercress, morels and oriental flavors | |
| D F I N A | |
| ROASTED MEDITERRANEAN COD | € 36 |
| crusco bell pepper, crispy tubes, bay leaf, lemon and lysine beans | |
| D F I G A | |
| GRILLED ARTICHOKE | € 32 |
| mint and crispy giudia artichoke | |
| N | |
| WAGYU RIB | € 36 |
| asparagus, mashed potatoes with EVO oil, celery jus and green apple | |
| G I L N | |
| RED PARTRIDGE | € 38 |
| breast and leg, oyster mayonnaise, caramelized onion and variegated chard | |
| D G H I F L N | |

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



IL GRIFONE

Ristorante fine dining

DESSERTS

FRAGOLINE DI BOSCO E ASPARAGI € 15
tè matcha e fiori di ibisco
A C G

CAMOMILLA E LIME € 15
miele e timo
A C G

ORO VERDE € 15
cioccolato, olio EVO ed elicrisio
C H G

PISTACCHIO E MANGO € 15
Yuzu e cardamomo
A C H G

PAVLOVA AL PEPE DI SICHUAN € 15
guava, kiwi e cocco

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



IL GRIFONE

Ristorante fine dining

DESSERTS

WILD STRAWBERRIES AND ASPARAGUS € 15
matcha tea and hibiscus flowers
A C G

CAMOMILLA E LIME € 15
honey and thyme
A C G

GREEN GOLD € 15
chocolate, EVO oil and helichrysum
C H G

PISTACHIO AND MANGO € 15
Yuzu and cardamom
A C H G

SICHUAN PEPPER PAVLOVA € 15
guava, kiwi and coconut

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



IL GRIFONE

Ristorante fine dining

Coperto / Cover charge € 3,50

| | | |
|---------------|---------------------|---------------------------|
| A — Glutine | F — Soia | M — Semi sesamo |
| B — Crostacei | G — Latte | N — Anidride solforosa |
| C — Uova | H — Frutta a guscio | O — Lupini |
| D — Pesce | I — Sedano | P — Molluschi |
| E — Arachidi | L — Senape | |

| | | |
|---------------|-------------|-----------------------------|
| A — Gluten | F — Soy | M — Sesam seeds |
| B — Shellfish | G — Milk | N — Anhydride sulphurous |
| C — Eggs | H — Nut | O — Lupin |
| D — Fish | I — Celery | P — Clam |
| E — Peanut | L — Mustard | |